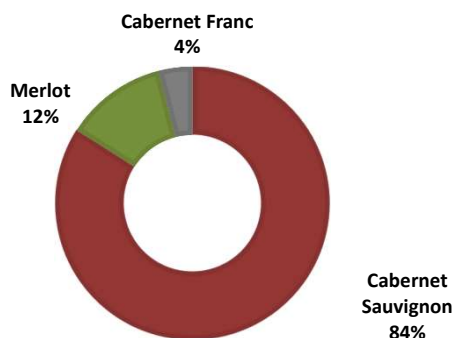


### MILLESIME 2021

#### CLIMAT

L'hiver doux et arrosé réveille la vigne de façon homogène et précoce. Quelques parcelles de Merlot dans les parties basses des croupes de la propriété sont impactées par les gelées du mois d'Avril. Le printemps peu ensoleillé et pluvieux jusqu'à la fin Mai impose un rythme de pousse lente. Début Juin, le retour du soleil et la soudaine montée des températures assurent le bon déroulement de la floraison sur la quasi-totalité du domaine. Seuls certains Merlots, les plus sensibles sont atteints de coulure. Mi-Juin, dès la nouaison, une météo capricieuse rythmée par de nombreux épisodes pluvieux s'installera jusqu'à la fin de la véraison début août. Il faudra attendre la mi-août pour que l'été s'installe enfin, quatre semaines de beau temps miraculeuses permettent de rattraper le retard de maturité. La juste maturité des parcelles les plus précoces arrive seulement la dernière semaine de septembre. Début Octobre, les grands Cabernet-Sauvignon expriment enfin leur plein potentiel, la fraîcheur et la tension qui les animent nous rappellent des profils de vins de grands millésimes historiques.

#### ASSEMBLAGE



Alcool : 12.55 % vol Acidité totale : 3.35

#### STADES PHENOLOGIQUES

	MERLOT	CABERNET SAUVIGNON	CABERNET FRANC	PETIT VERDOT
Pointes vertes	01-avr	05-avr	01-avr	05-avr
Début floraison	30-mai	01-juin	01-juin	03-juin
Début véraison	20-juil	22-juil	23-juil	31-juil
DATES DE RECOLTE	23-sept au 30-sept	28-sept au 07-oct	29-sept au 01-oct	01-oct et 07-oct

#### CONDUITE DU VIGNOBLE

Lutte raisonnée (travail des sols, fertilisation organique), station météorologique (protection phytosanitaire), prophylaxie (dédoublage, effeuillage, échardage, vendanges vertes). Réhaussage du palissage des vignes. Récolte manuelle, tri de la vendange sur tapis à la vigne et double tri lors de la réception de la vendange. 100% de la surface est conduite selon les principes de l'Agriculture Biologique et Biodynamique. La propriété est en conversion biologique depuis le millésime 2019.

Le vignoble est géré avec des méthodes agronomiques totalement respectueuses de l'environnement. ( Implantation de haies, enherbement, pâturages par des moutons )

**SUPERFICIE** : 82 ha

**TERROIR** :

Graves garonnaises du quaternaire déposées depuis plus de 600 000 ans

**DENSITE MOYENNE** :

10 000 à 6 667 pieds par hectare

**PORTE-GREFFES** : 3 309 ; 101-14 Riparia

**AGE MOYEN** : 46 ans

**ENCEPAGEMENT** :

**Cabernet Sauvignon 63%**

**Merlot 30%**

**Cabernet Franc 4%**

**Petit Verdot 3%**

#### VINIFICATION MILLESIME

**Réception vendange**

Sélection parcelle en cuve (cépage, terroir, âge, ...)

**Cuverie**

100% bois (cuves thermo-régulées)

**Fermentation alcoolique**

Levurage | T° de fermentation de 24°C à 26°C | Dégustation quotidienne de chaque cuve

**Macération**

20 à 30 jours à température adaptée | Travail des lies sous marc pendant la macération post-fermentaire

**Pressurage**

3 pressoirs verticaux | Mise en barriques au pressoir | Dégustation et sélection de trois vins de presse parmi les barriques

**Fermentation malo-lactique**

Conjointement à la fermentation alcoolique grâce à la co-inoculation

**Elevage**

18 mois en barriques neuves à 95 %. Chêne d'origine française.